

АКТ мониторинга качества питания

Дата 27.04.2023

№ 15

Организация образования КГУ «Гимназия им. К. Нуржанова»

Поставщик услуги (при наличии) ТОО «Каздаму 15»

Комиссия в составе:

Барманова С.К. - директор КГУ, Гимназия им. К. Нуржанова; Мухомбетов С.Д. - член КГУ, член комиссии; Аманжолбеков А.Б. - зав. столовой; Шайкеев Р.С. - зав. столовой; Шайкеев С.Т. - зав. столовой; Шайкеев А.А. - зав. столовой; Шайкеев С.Д. - зав. столовой

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		Бесср.
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		Состав
Соблюдение графика работы столовой		+		Соблюд.
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		Имеется
Организация питьевого режима		+		Фонтанчик
Качество готовой продукции		+		Удобн.
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				Не и имеет
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				Не и имеет
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		84		
Количество раковин для мытья рук		4		

Наличие мыла		+		4 штуки
Наличие сушилок		+		2 шт
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		мыло
Санитарное состояние столовой		+		зубы
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		мыло
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влагозащитным исполнением		+		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		+		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		


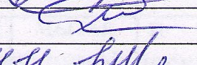
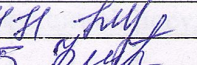
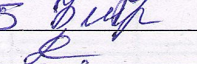
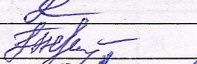
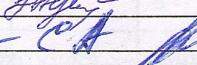
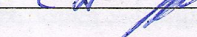
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		Соблюд
Наличие графика уборки		+		и следит
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Санитарное состояние		+		удовл
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		и следит
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников		+		есть
Соблюдение условий хранения		+		удовл
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				не и следит
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		

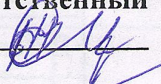
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>апр.</u> месяц <u>2023</u> г.		+		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				не имеет
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		имеет

В результате проверки установлено:

Самостоятельно составлены отборная и тарированная утробка с
 рецептами приготовления и списком ингредиентов, проверены условия
 хранения, использования, сроки годности в рамках санитарно-гигиенических
 норм, выявлены нарушения: отсутствие маркировки сроков годности
 мяса, рыбы и рыбных изделий, хранение в соответствии
 с правилами. Все нарушения устранено. Проверены документы.

Подписи комиссии:

1. Бартолова С.И. 
 2. Макарова Е.В. 
 3. Викенюкова Н.И. 
 4. Александров Н.В. 
 5. Фролова С.В. 
 6. Пурешкина А.А. 
 7. Александров С.А. 

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен 
 (подпись)